TOSHIBA

E&Eの東芝

東芝IHクッキングヒーター［据置タイプ］

取扱説明書 家庭用

形名
UHP-300J
UHP-260J
UHP-200J

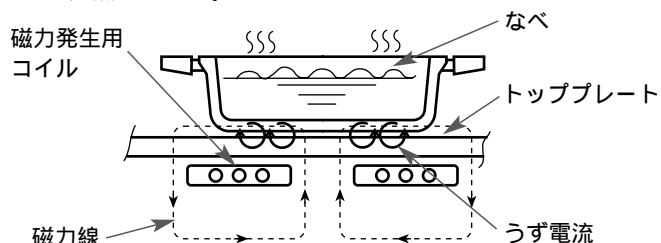
●このたびは東芝IHクッキングヒーターをお買い上げいただきましてまことにありがとうございます。
●お求めのIHクッキングヒーターを安全に正しく使っていただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり、十分に理解してください。
●お読みになったあとはいつも手元においてご使用ください。
●保証書と設置工事説明書をお買い上げ販売店または工事店から必ず受けとって保存してください。

特長

IH（誘導加熱）とは

磁力発生用コイルにより発生した磁力線が、鉄製のなべを通るとき、なべ底にうず電流が生じます。このうず電流がなべそのものを発熱させます。

パワーがあるから炒めものがバッチリ！

左ヒーター（IHヒーター）
●火加減ナビ付き

■高火力IHヒーター

素早く調理したい炒めものや、急いで湯を沸かしたいときに最適です。

■火力が見えて安心！火加減ナビ

火力状態がなべのまわりで確認できるので、火力調節がガス火感覚で行えます。

■ダイヤル式の自由自在火力調節

ダイヤル式火力調節の採用により、手元を見なくても火力の調節ができます。さらに、低火力から高火力まで、きめ細かな火力調節が可能です。

■片面焼き自動ロースターの採用

裏返しのタイミングをブザーでお知らせしてこんがりおいしく焼き上げます。手動も選択できます。

■天ぷら専用の油温度調節機能

微妙な揚げ温度が自動調節できるので手軽に天ぷら調理ができます。

■便利なタイマー

全熱源にタイマーを採用しました。煮込みや魚焼きに便利です。

■切り忘れ防止自動停止機能

切り忘れて操作をおこなわなかったときは、約1時間（ロースターは約30分）でブザーが鳴り、自動的に通電が切れます。煮込み調理など1時間以上かかる調理をするときは、タイマーをお使いください。

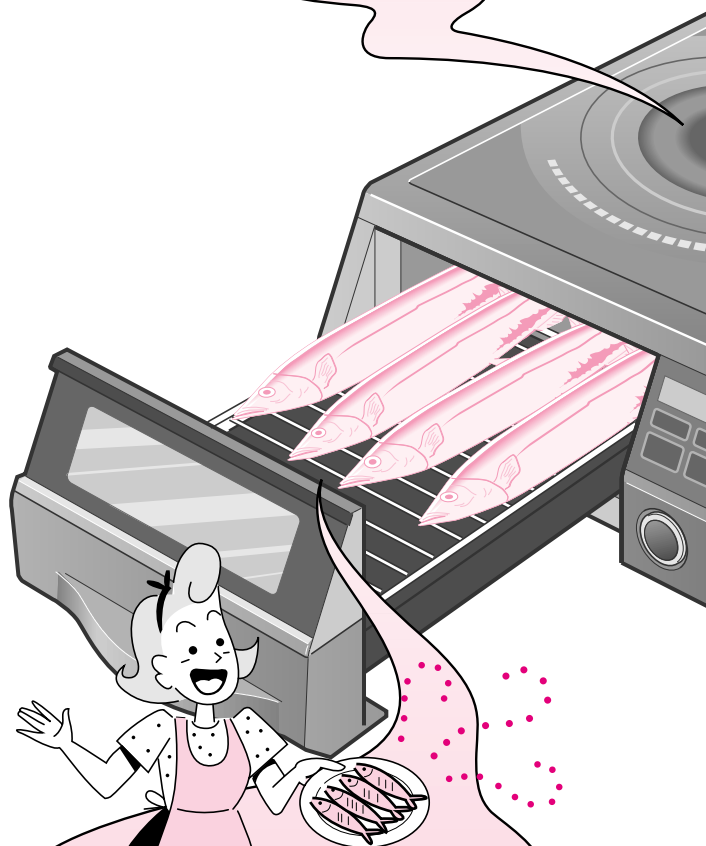
■なべ無し自動停止機能

なべを置かなかったり、外したままにすると約1分後に自動的に通電が切れます。（左・右ヒーター）

■温度過昇防止機能

空だきなどにより、なべが高温になり過ぎるのを防ぎます。（左・右ヒーター）

■トッププレート高温注意ランプ

調理中は点灯。全ての調理が終わって電源スイッチを切った後も、トッププレートが熱くやけどのおそれがある間は点滅して注意をうながします。

片面焼き自動ロースター
さんま4匹が一度に焼ける
ワイドロースター

この取扱説明書では次のように表します。

●操作手順は…………………………… *1　2　3*

●操作により自動的に変わる状態………… ▶

もくじ

特長 …… 2〜3

安全上のご注意 …… 4〜8

お使いになる前に …… 9

各部のなまえとはたらき …… 10〜11

- 本体 …… 10
- 付属品 …… 10
- 操作部 …… 11

使えるなべについて …… 12

- 使えるなべの見わけかた …… 13

正しい使いかた …… 14〜21

- 左・右ヒーターの使いかた …… 14〜15
- 天ぷら調理のしかた …… 16〜17
- 自動ロースターの使いかた …… 18〜19
- 手動ロースターの使いかた …… 20〜21

お手入れのしかた …… 22〜23

料理のポイント …… 24〜29

- 加熱調理の火力調節の目安 …… 24
- 揚げもの調理の温度調節の目安 …… 24
- 自動ロースターの加熱時間の目安 …… 25
- 煮もの …… 25
- 炒めもの …… 26
- 茹でもの …… 27
- 蒸しもの …… 28
- 焼きもの …… 28
- 揚げもの …… 29

修理を依頼する前に …… 30〜31

ブザー音の消しかたと戻しかた …… 31

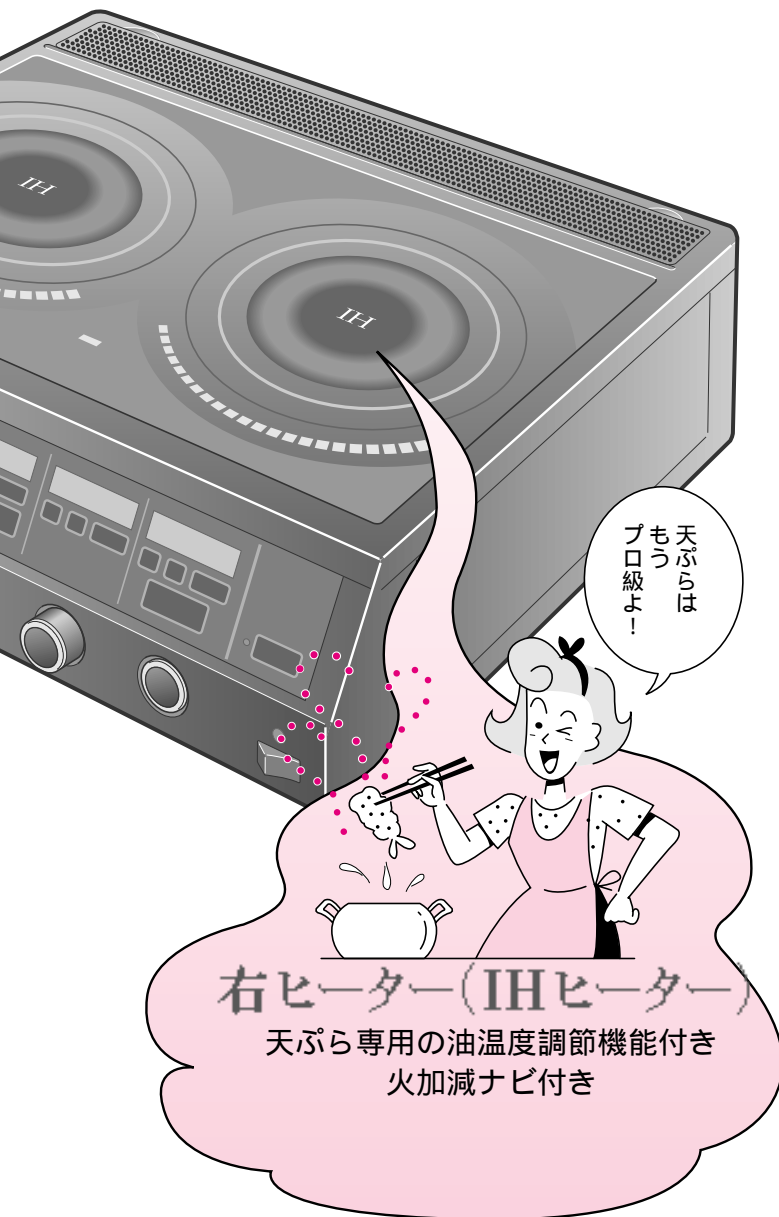
仕様 …… 31

保証とアフターサービス …… 32

天ぷらはもうプロ級よ！

右ヒーター（IHヒーター）

●天ぷら専用の油温度調節機能付き

●火加減ナビ付き

●表示ランプの点灯は……

●表示ランプの点滅は……

安全上のご注意

- ご使用の前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重要な内容を記載していますので必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。

表示	表示の意味
⚠ 警告	“ 取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷(*1)を負うことが想定されること ”を示します。
⚠ 注意	“ 取扱いを誤った場合、使用者が傷害 (*2)を負うことが想定されるか、または物的傷害 (*3) の発生が想定されること ”を示します。

*1: 重傷とは、失明やけが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2: 傷害とは、治療に入院や長期の通院を要しない、けが・やけど・感電などをさします。
*3: 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例

禁 止

⃠は禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

指 示

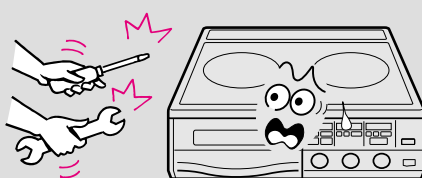
●は指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

注 意

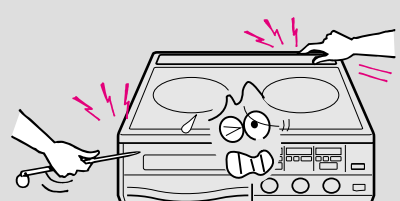
△は注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

⚠ 警告

分解・改造・修理はしない

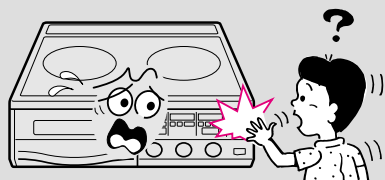
分解禁止

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げ販売店・工事店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

吸気口・排気口やすき間などの開口部に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない 吸気口・排気口に指を入れない

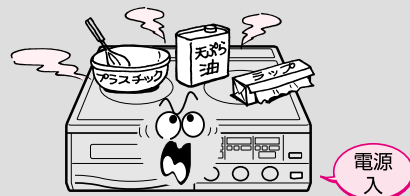
禁 止

火災・感電・けがの原因になります。

⚠ 警告

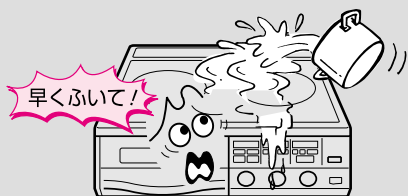
子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり､幼児に触れさせたりしない

禁止

感電・けが・やけどの原因になります。

トッププレートの上や近くに燃えるものを置かない

禁止

火災・やけどの原因になります。

吸気口、排気口や操作部に水をかけない

水かけ禁止

漏電やショートをおこし火災・感電の原因になります。トッププレートやカウンター（調理台）に水がこぼれたときも、すぐにふきとってください。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る

ほこりをとる

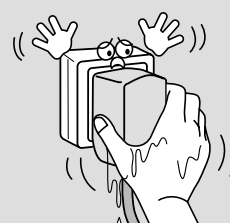
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
プラグを抜き、乾いた布で拭く。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
傷んだプラグ、緩んだコンセントは使わない。

ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない

禁止

感電の原因になります。

コード・電源プラグを破損するようなことはしない

傷つけたり、加工したり、熱器具に近付けたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものを載せたり、束ねたりしない。

禁止

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
コード・プラグの修理は、お買い上げ販売店または工事店にご相談ください。

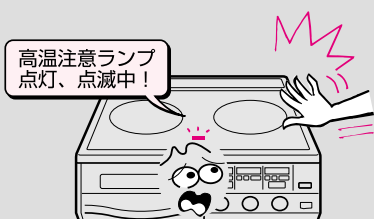
長期間ご使用にならないときは専用回路のブレーカーを「切」にする。

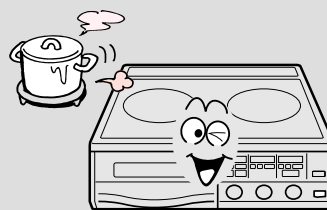
ブレーカーを「切」にする

漏電火災や絶縁劣化による感電の原因になることがあります。ただし、調理終了後10分は製品の冷却のため、ブレーカーを「切」にしないでください。

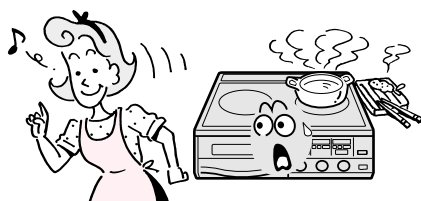
安全上のご注意（つづき）

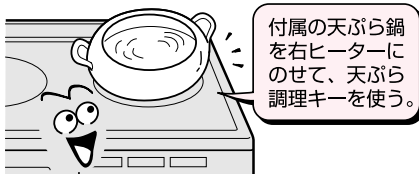
⚠ 警告

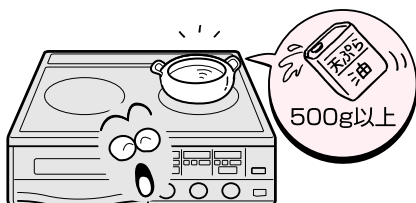
高温注意ランプが点灯、点滅中はトッププレート、その周辺の金属部にふれない

高温のためにやけどをします。

使用後は電源スイッチを「切」にする

火災の原因になることがあります。

揚げ物調理について

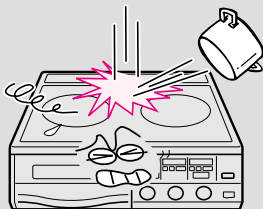
揚げもの調理中はそばをはなれない

油の温度が上がりすぎたとき、火災の原因になります。炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱しすぎないよう火力調節をしてください。

付属の天ぷらなべを使う
右ヒーターの天ぷら調理キーを使う

底に凹凸やそりのあるなべを使ったり、左ヒーターを使いますと油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

油の量は500g以上で調理する

油の量が少ないと油の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

⚠ 注意

トップレートに衝撃を加えたりトッププレートの上で直接調理をしない

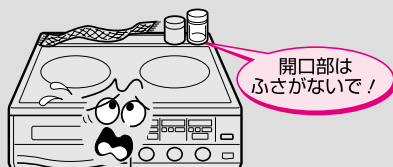
禁止

トップレートにひびが入り電気部品が露出し、感電の原因になります。万一、ひびがはいったときは、ただちに使用をやめ、ブレーカーを「切」にして修理を依頼してください。

なべの空だきや過熱をしない

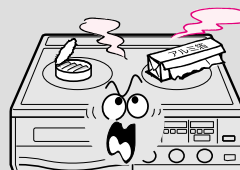
禁止

なべの温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因になります。
なべ、トッププレートの破損の原因にもなることがあります。

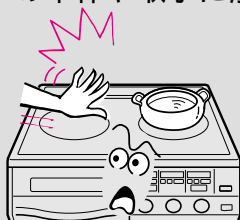
排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない

禁止

本体内部が過熱して火災の原因になったり、やけどの原因になります。

缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものを加熱しない
なべの下に紙などを敷かない

禁止

破裂してけがをしたり、赤熱してやけどをする原因になります。また、なべの熱で紙がこげたりします。

使用中・使用後しばらくはロースター扉、付属の天ぷらなべの本体や取手に触れない

禁止

高温のためにやけどをします。なお、高温注意ランプはトップレート用のため、ロースター扉や天ぷらなべが高温の場合でも点灯・点滅しませんので注意してください。

ロースターはロースター受け皿に水を入れて使用する
調理物が発火した場合は電源スイッチを「切」にする

水を入れる

調理物が発火して火災の原因になります。
調理物が発火した場合は、通電をやめて調理物の炎が消えるまでロースター扉を開けないでください。
空気が流れ込み、炎が大きくなります。
また、ロースター扉に水をかけないでください。ガラスが割れます。

なべを不安定な状態にしない

禁止

なべがトッププレートのふちに乗り上げていると、落下などにより、けが・やけどの原因になります。

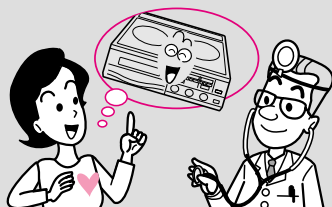
不安定な場所や熱に弱い敷物上では使用しない

禁止

なべが滑り落ち、内容物がこぼれてやけどやけが・発火の原因になります。

⚠ 注意

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたり、医師とよくご相談ください。

医師と相談

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の目的で使用しない

禁 止

火災の原因になることがあります。

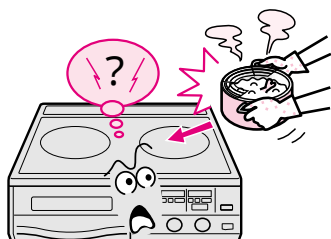
使用中は製品から離れない

禁 止

調理物が発火して火災の原因になることがあります。

揚げ物調理について

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しない

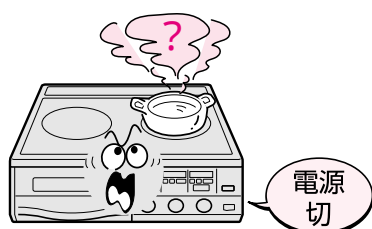
禁 止

温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になることがあります。

揚げもの調理中は飛び散る油に注意する

飛びちる
油に注意

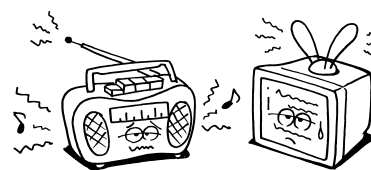
油が飛び散ってやけどの原因になります。油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできます。29ページ「油の飛び散りを少なくするために」をごらんください。また、他の調理中の沸とうやふきこぼれによる水滴が油に入ると、油が飛び散り危険です。火力の調節をしてお使いください。

油煙が出たら電源スイッチを切る

電源スイッチ
を切る

油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。

お使いになる前に

ラジオやテレビを近づけないでください。

ラジオやテレビを近くに置きますと、ラジオやテレビに受信障害を及ぼすことがあります。影響しないところまで離してお使いください。

キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなどを近づけないでください。

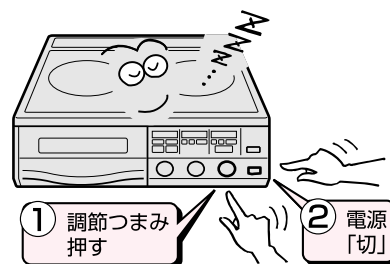
磁力線の影響で記録が消えるおそれがあります。

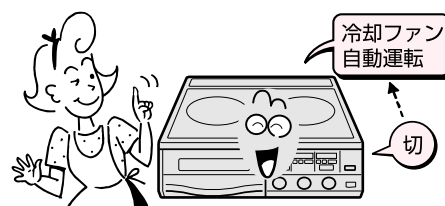
付属の天ぷらなべは初めてお使いになるときは洗ってください。

付属の天ぷらなべはシリコン塗装がしてあります。初めてお使いになるときには、中性洗剤をスポンジにつけて洗ってください。また、スポンジのハード面での清掃や水を使う煮炊きはおやめください。さびの原因となります。

ヒーターへの通電を切るときには、ヒーターの調節つまみを押し込んでから電源スイッチを「切」にしてください。

●調節つまみが出ている状態で電源スイッチを「切」にしますと、再度「入」にしてもヒーターに通電はされません。ヒーターに通電する場合は、一旦調節つまみを押し込んでから、再度つまみを押して“入”の状態（つまみが出ている）にしてください。

●切り忘れ防止自動停止機能や、なべ無し自動停止機能が働いてヒーターの通電が自動停止した場合も同様に、一旦調節つまみを押し込んでから、再度つまみを押して“入”の状態にしてください。

通電をやめた後も、本体からファンの回る音がしますが異常ではありません。

使用中、使用後に本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。本体内部が一定の温度まで下がると自動的に止まります。

左右のヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがありますが異常ではありません。

複数のヒーターを同時に使用した場合、消費電力が定格消費電力を越えないように、左右ヒーターの火力を自動的に調整しているためです。その場合の左右ヒーターで使用できる火力については火力表示ランプで確認してください。右表に各ヒーターの火力の代表的な組合せ例を示します。
なお、右ヒーターを高火力でお使いになりたいときは他のヒーターの火力を下げるか、使わないでください。

<各ヒーターの組合せ例>

形　名	定格消費電力	左ヒーター	右ヒーター	ロースター
UHP-300J	4800W	2000W	2800W	使っていない
		2000W	1550W	1250W
UHP-260J	4000W	1800W	2200W	使っていない
		2000W	750W	1250W
UHP-200J	4000W	2000W	2000W	使っていない
		2000W	750W	1250W

各部のなまえとはたらき

本 体

トッププレート

安全上のご注意表示

左ヒーター
IHヒーター　2000W

左ヒーター火力表示ランプ

ロースター
シーズヒーター　1250W

焼網

ロースター扉

高温注意表示

ロースター取手

高温注意ランプ
ヒーターに通電中は点灯、使用後はトッププレートが安全な温度になるまで点滅します。

吸排気カバー(吸気口・排気口)

右ヒーター
IHヒーター

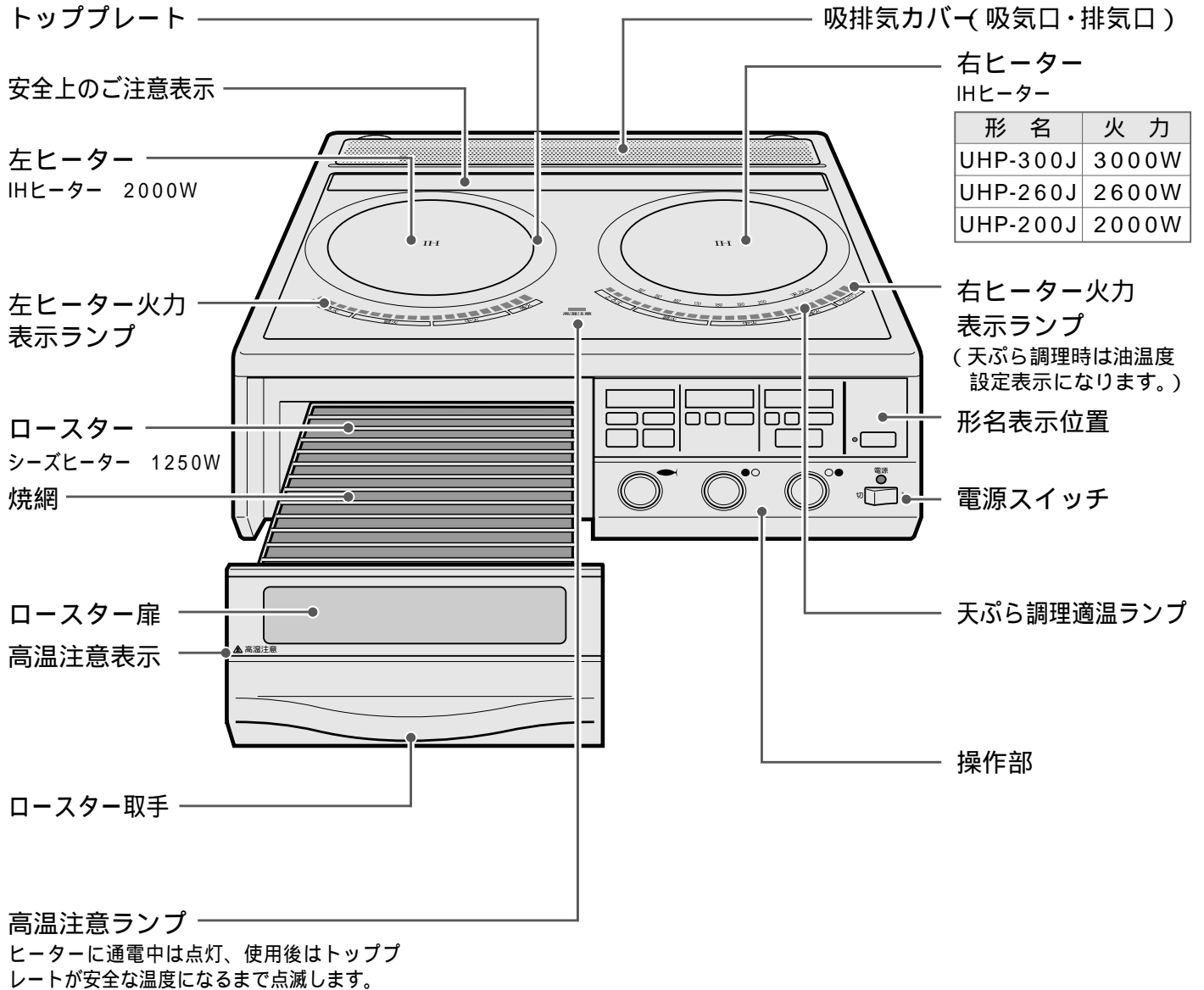
形　名	火　力
UHP-300J	3000W
UHP-260J	2600W
UHP-200J	2000W

右ヒーター火力表示ランプ
(天ぷら調理時は油温度設定表示になります。)

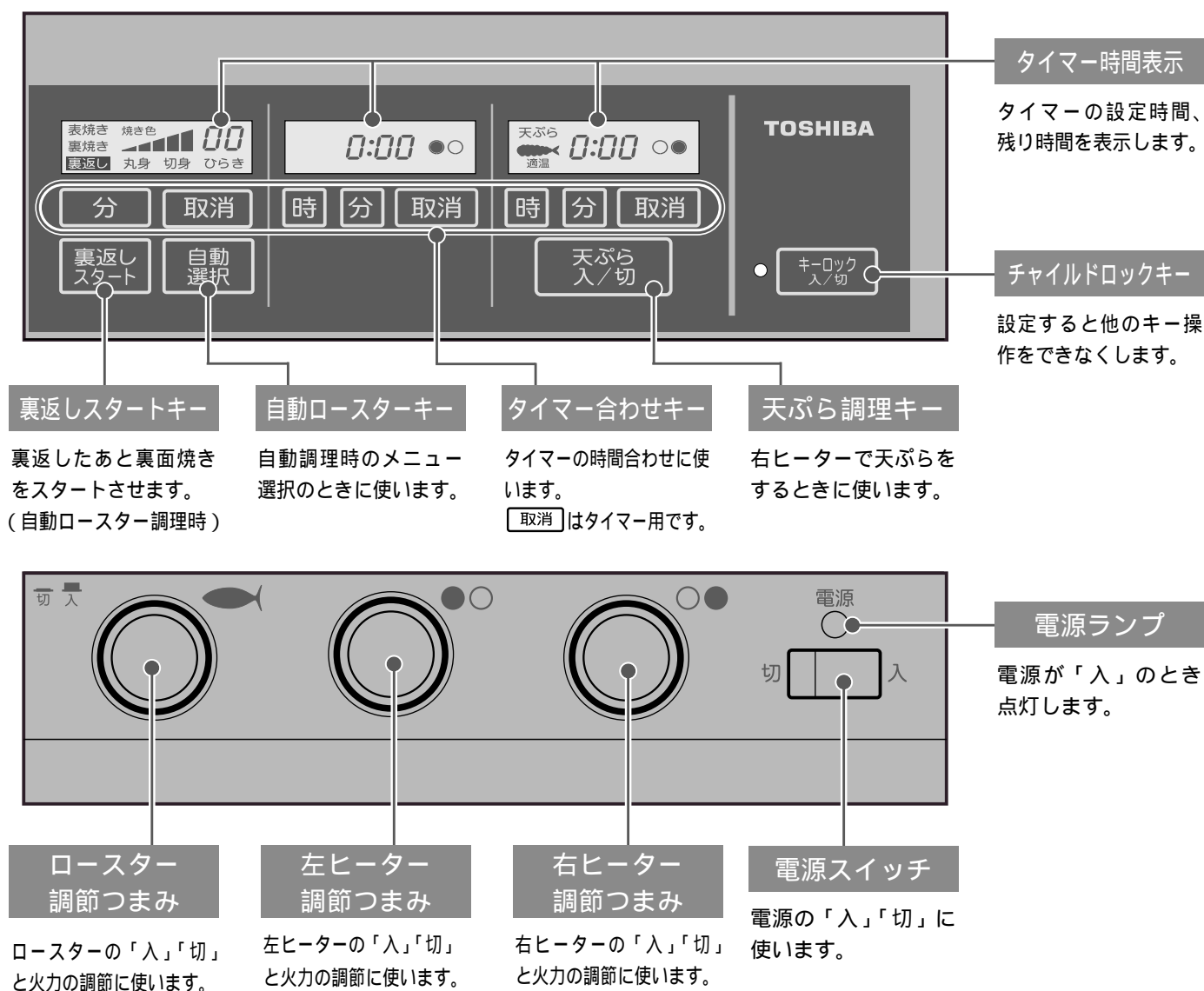
形名表示位置

電源スイッチ

天ぷら調理適温ランプ

操作部

付属品

天ぷらなべ（1個）

操作部

お知らせ

- 電源ランプが点滅中（電源スイッチ「入」後約2秒間）は火力調節ができない場合があります。
  火力調節できない場合はつまみを押し込んで再度操作してください。

■チャイルドロックについて（お子様がいらっしゃるご家庭に）

チャイルドロックはお子様の誤操作を防止する機能です。

チャイルドロックを設定するとき

1. 電源スイッチを「入」にする。
2. チャイルドロックキーを3秒以上押し続けます。
   ブザーが鳴り、ランプが点灯します。

チャイルドロックを解除するとき

1. 電源スイッチを「入」にする。
2. チャイルドロックキーを3秒以上押し続けます。
   ブザーが鳴り、ランプが消灯します。

ヒーター通電中は「チャイルドロックキー」を受け付けません。ヒーターの通電を切ってから、設定または解除をしてください。
電源スイッチを切ってもチャイルドロックはそのまま記憶されています。

使えるなべについて

左・右ヒーター（IHヒーター）で使えるなべについて

使えるなべ

材　質

鉄・鉄鋳物

鉄ホーロー

ホーローなべの種類（なべ底が薄いものなど）によっては、空焼きすると底面のホーローが溶けて、トッププレートに焼き付くことがあります。

ステンレス

［18ー0／18ー8／18ー10］

18ー8／18-10ステンレスはなべ底の厚さにより火力が弱くなったり使えないものがあります。

形　状

なべの底が平らなもので、底の直径が約12～26cmのもの。
約12～14cmのものは使えますが火力が弱くなります。

（トッププレートに接触する面）

お知らせ

- 使えるなべでも形状、材質により実際の火力が変わります。
- 多層なべでステンレスに見えても、アルミなどを間にはさんだものは、加熱しないことがあります。
- フライパンなどは底の厚いものの方がなべ底が変形しにくく又、温度むらが少なく焦げにくくなります。
- フライパンなど予熱すると、なべ底の厚さにより数分で赤熱することがあります。
- **なべの種類によっては、調理中「ブーン」とか「ジー」という音が発生する場合があります。これは磁力線によりなべが振動するためで異常ではありません。**
- **左右のIHヒーターを同時に使用した場合なべの種類によっては、調理中に共鳴音「キーン」とか「キューン」という音がしますが、これも磁力線によりなべが振動するためで異常ではありません。**

使えないなべ

材　質

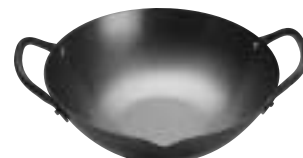
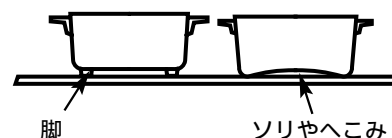
耐熱ガラス

陶磁器（土なべなど）

銅

アルミ

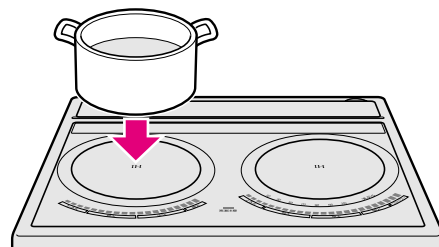
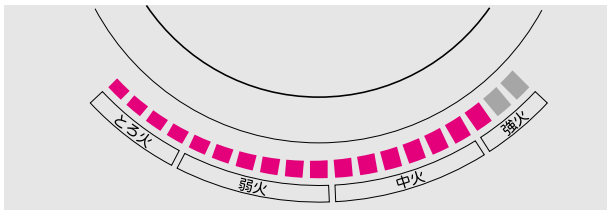
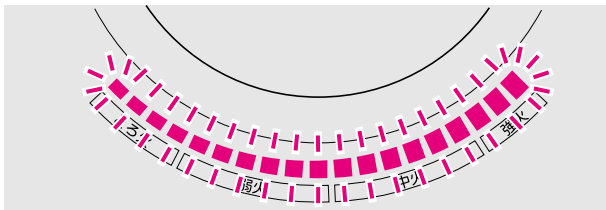
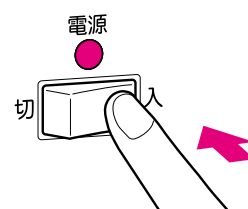
形　状

- 底の直径が約26cmをこえるもの又は12cm未満のもの
- 底の丸いもの（中華なべなど）

- 底に約3mm以上の脚やソリ、へこみがついているもの

左・右ヒーター（IHヒーター）で使えるなべの見わけかた

左ヒーターを使ったときの見わけかたを説明します。（右ヒーターでもできます）

1 なべに水を入れ、左ヒーターの中央に置く

2 電源スイッチを「入」にする

つまみを押す

▶ 電源ランプが点灯します。
▶ 左ヒーター調節つまみが出ます。
▶ 左ヒーター火力表示ランプが点滅します。

3 つまみを回す

○ 使えるなべのとき	× 使えないなべのとき
トッププレートの左ヒーター火力表示ランプが点灯 ▶ ヒーターに通電されます。	トッププレートの左ヒーター火力表示ランプが点滅。 使用なべ検知機能が働き、なべは加熱されません。
使えるなべと見わけても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。	約1分後にランプが消灯し、ブザーが鳴り自動的に通電が止まります。

4 つまみを押す

電源スイッチを「切」にする

● ヒーターの通電が止まります。

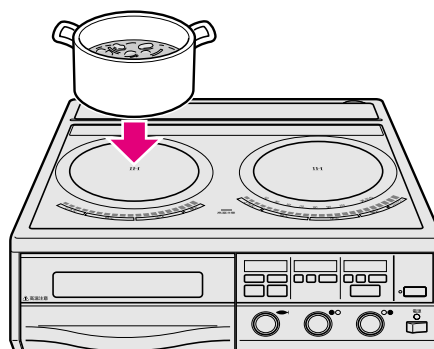
お願い 確認したら、すみやかに調節つまみを押して通電をやめてください。
そのまま放置すると使えるなべの場合はなべが熱くなります。

正しい使いかた

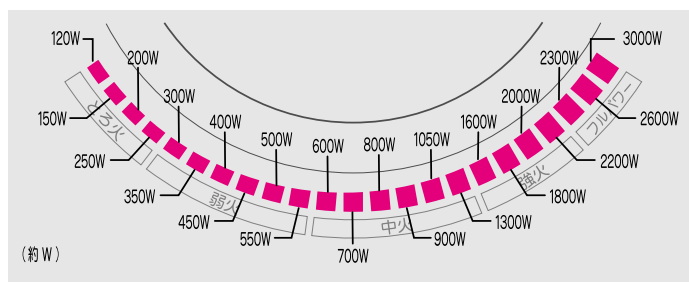
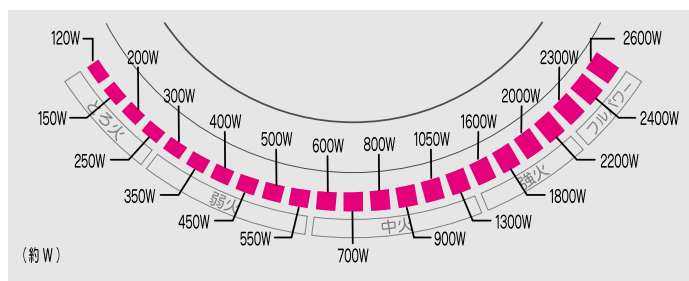
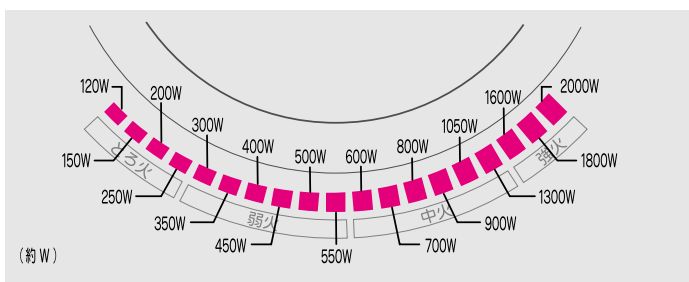
左・右ヒーターの使いかた（左ヒーターを使う場合で説明しますが右ヒーターも同じです）

※左・右ヒーターで使えるなべについては12ページをご覧ください。

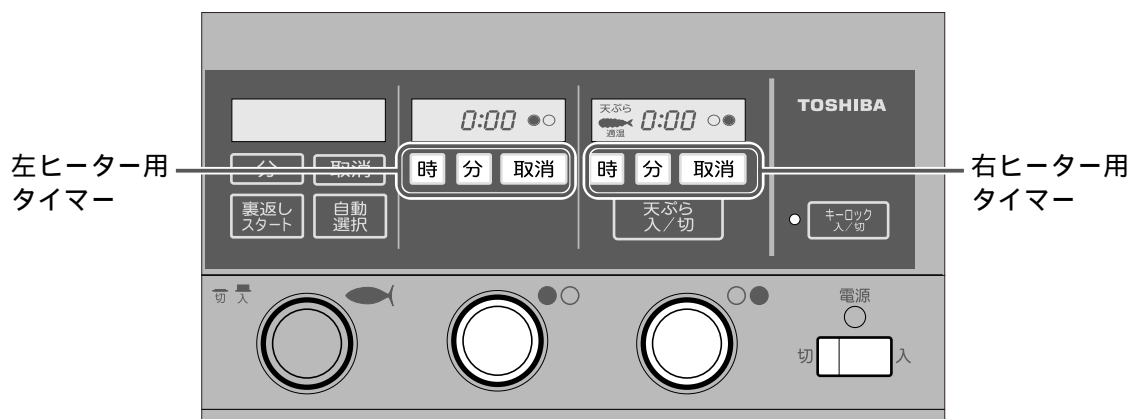
準備

1.なべに材料を入れ、左ヒーターの中央に置く
2.電源スイッチを「入」に する

火力調節と火力表示ランプについて

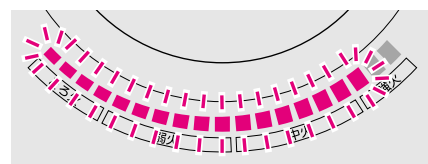
火力調節のつまみを回すと火力が変わります。
左・右ヒーターの火力表示と火力のめやすは次のようになっています。

■3.0kw IHヒーター
（UHP-300Jの右ヒーターのみ）
火力表示と火力のめやす

■2.6kw IHヒーター
（UHP-260Jの右ヒーターのみ）
火力表示と火力のめやす

■2.0kw IHヒーター
火力表示と火力のめやす

火力の微調整について

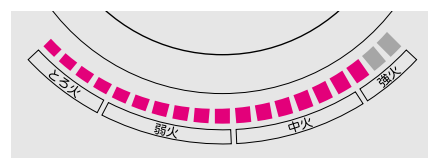
●調節つまみをゆっくり回すことにより、ランプの明るさが3段階（暗い ⇄ ⇄ 明るい）に変わり、
さらに細かな火力調節ができます。
●火力表示ランプの1個目（約120W）は、明るさは変わりません。

お知らせ
●右ヒーターの火力をフルパワーで約10分間連続で使用した場合、右ヒーターの火力は安全のため自動的に、「強火」に低下します。続けてフルパワーでご使用になる場合は右ヒーター調節つまみで再度調節してください。（UHP-200Jは除く）
●空だきや、油の予熱など調理物が少ない場合は安全のため温度過昇防止機能が働くことがあります。

1 つまみを押す

▶ **調節つまみが出ます。**
▶ **トッププレート手前左側のヒーター火力表示ランプが点滅します。**

●調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

2 つまみを回し火力を調節する

▶ **ヒーター火力表示ランプが点灯します。**

●ヒーターに通電されます（火力は約1600Wに入ります）。
●焼きもの、炒めものなどで少量の油を使って予熱する場合、油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。火力を弱めに調節して加熱しすぎないよう注意してお使いください。油煙が多く出たときは加熱のしすぎです。すぐに通電をやめてください。

タイマーを使う場合

[時] [分] **キーで時間を設定する**

タイマーが終了するとブザーが鳴り、自動的に通電が止まる。

30 ●○

<30分に設定した例>

残り時間は1分刻みで減ります。

設定できる時間

● **「弱火」以下9時間55分/「中火」以上1時間**

[時] …1時間間隔

[分] …30分まで1分間隔（30分以降は5分間隔）
1時間以上の設定は初めから10分間隔

[取消] …タイマーを取り消すときに押す

3 調理が終わったら つまみを押す

電源スイッチを「切」にする

お願い ●ヒーターの火力が強い場合、なべややかんの形状などによってはふきこぼれをしたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあります。湯が沸騰したら適当な火力に落としてお使いください。

天ぷら調理のしかた（右ヒーターを使います）

⚠ 警告

揚げもの調理中はそばをはなれない

油の温度が上がりすぎ、火災の原因になることがあります。

なべは付属の天ぷらなべを使う

右ヒーターの天ぷら調理キーを使う

底に凹凸やそりのあるなべを使ったり、左ヒーターを使いますと油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

油の量は500g以上で調理する

油の量が少ないと油の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

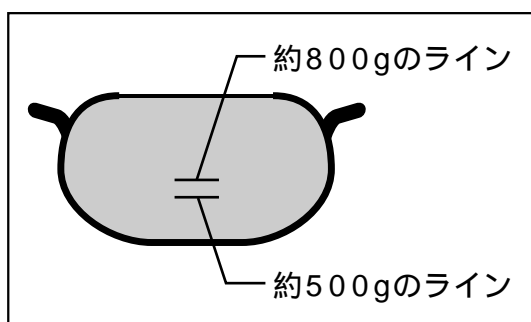
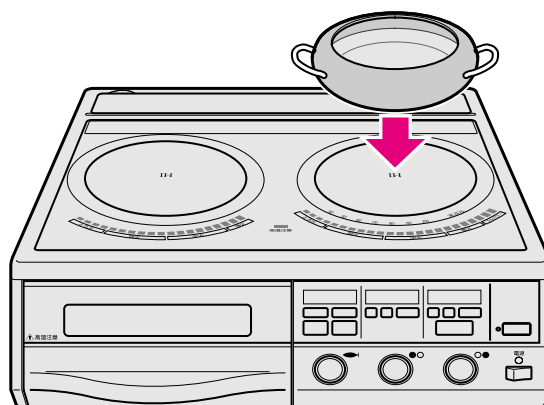
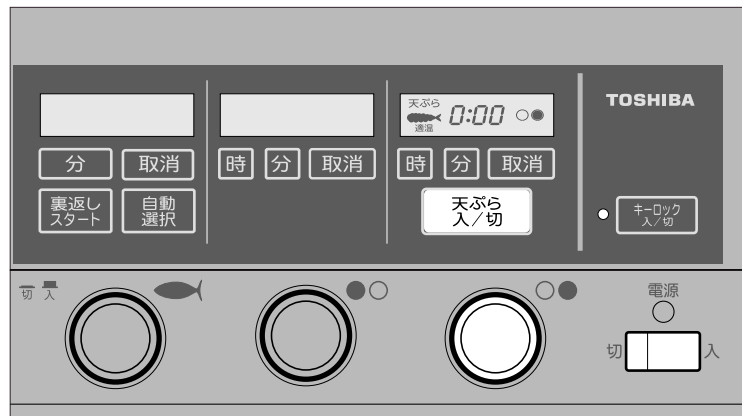
禁止

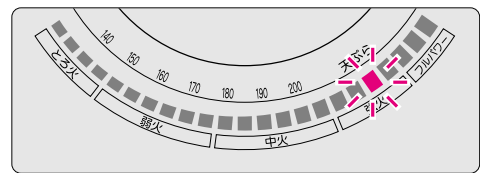
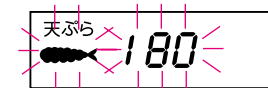
準備

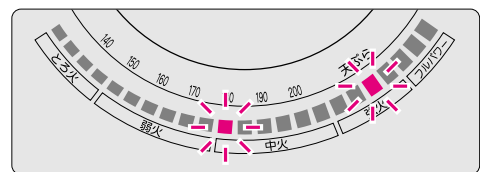
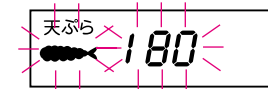
1.付属の天ぷらなべに800gの油を入れ、右ヒーターの中央に置く

●めやすとしては付属の天ぷらなべの上のラインに合わせたときの量です。

●500g未満の油では調理しない（下のラインに合わせたときの量です）。

2.電源スイッチを「入」にする

1 天ぷら 入／切 キーを押す

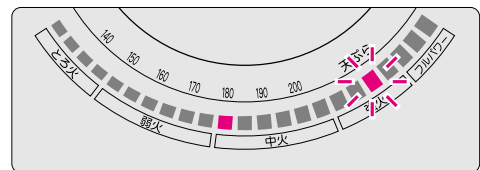
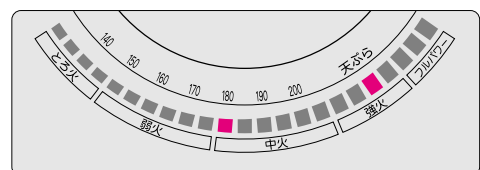
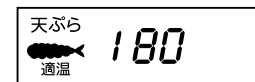
▶ **天ぷら調理表示ランプが点滅し、トッププレート手前右側の天ぷら調理適温ランプが点滅します。**

2 つまみを押す

▶ **調節つまみが出ます。**
▶ **トッププレート手前右側の油温度設定表示ランプが点滅します。**
●調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

3 つまみを回し、油温度の設定をする

▶ **油温度設定表示ランプが点灯します。**
●ヒーターに通電されます。
▶ **マークが点滅します。**

設定温度になるとブザーとランプでお知らせ

▶ **天ぷら調理適温ランプ及び マークが点灯に変わります。**
●**天ぷら**調理適温ランプは、はじめはゆっくりの点滅ですが油の温度が設定温度に近づくにつれ、点滅がはやくなります。

調理をする

揚げもの調理の温度調節の目安は24ページを参照してください。

4 調理が終わったら つまみを押す

電源スイッチを「切」にする

正しい使いかた（つづき）

自動ロースターの使いかた

⚠警告

使用中・使用後しばらくはロースター扉に触れない

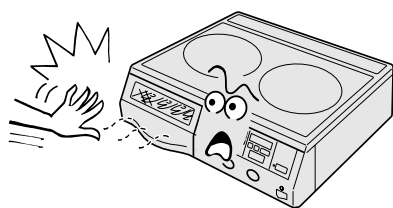
高温のためにやけどをします。なお、高温注意ランプはトッププレート用のため、ロースター扉が高温の場合でも点灯・点滅しませんので注意してください。

禁止

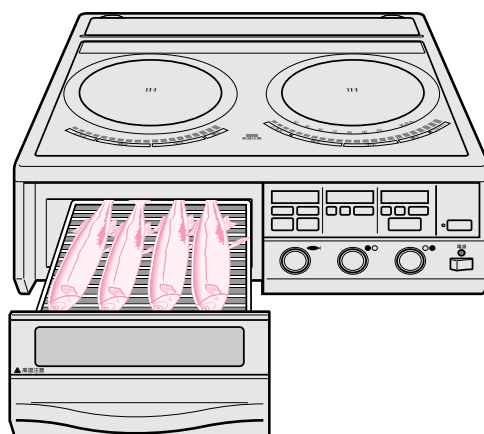
ロースターはロースター受け皿に水を入れて使用する
調理物が発火した場合は電源スイッチを「切」にする

調理物が発火して火災の原因になります。調理物が発火した場合は、通電をやめて調理物の炎が消えるまでロースター扉を開けないでください。
空気が流れ込み、炎が大きくなります。
また、ロースター扉に水をかけないでください。ガラスが割れます。

水を入れる

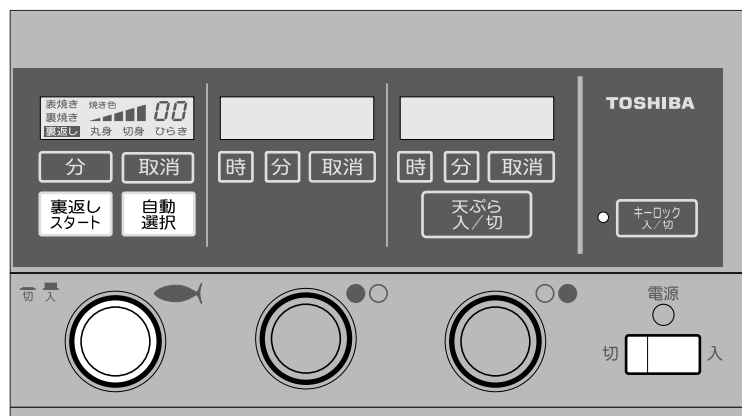
準備

1.ロースター受け皿に焼網を置き、コップ1杯の水（約200cc）を入れる

水を入れずに使うと
●調理物や落ちた油が燃える原因になります。続けて焼くときも油分のたまった水を捨て、新しい水を200cc入れてください。

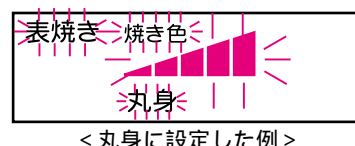
2.魚を焼網の中央にのせロースター扉を奥まで確実に閉める
3.電源スイッチを「入」にする

ロースター調理のコツ

●直接ヒーターに触れるような魚は切ってから焼いてください。
●エビの塩焼き、いかの照り焼きは串に刺して焼いてください。
●尾ひれの焦げすぎを防ぐには尾やひれに化粧塩をしてください。
●魚の厚さにより、焼き網の表裏を変えて焼いてください。、

お知らせ
●調理直後にロースター扉を引き出すと、煙が前面に出ます。特に油分の多い魚を焼いたあとは、焼き終わったあと約30秒間待ってから引き出してください。（途中で裏返す際には煙などが多く出ますので、注意してください）
●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。
また、火力を弱く設定した場合は、ヒーターが赤熱しない場合があります。
●焼網に油を塗ると魚がくっつきにくくなります。

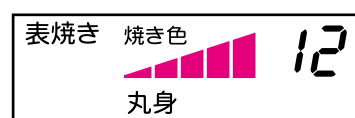
お願い
●焼き上がりがお好みに合わない場合は、手動で焼いてください。
●吸排気カバーの上に物を置かないでください。ロースター前面から煙が出たり、取手が熱くなります。
●ロースター扉を勢いよく引き出さないでください。受け皿の水がこぼれることがあります。

1 自動選択 キーを押してメニューを選ぶ

<丸身に設定した例>

- 押すごとに 丸身→切身→ひらき→手動→切 と変わります。
- 3の操作後（調節つまみを回して）10秒以内でしたらメニューを切り変えることができます。

2 つまみを押す

- 調節つまみが出ます。
- 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

3 つまみを回し、焼き色を調節する

▶ **ロースター火力表示が点灯します。**
- ヒーターに通電されます。
- 焼き色を変更したいとき
  つまみを回して1分以内は変更できます。
  表示が大きいほど焼き色が濃くなります。

▶ できあがりまでの目安時間が表示されます。
- 実際の時間は、目安時間より長くなったり短くなったりします。
- 魚の種類・質・量などにより残り時間が変わることがあります。

表焼きが終わるとブザーが鳴ります

▶ ヒーターの通電が止まります。
▶ **「裏焼き」と「裏返し」が交互に点灯します。**

4 ロースター扉を引き出し調理物を裏返します

5 裏返しスタート キーを押す

▶ ヒーターに通電されます。

調理が終わるとブザーが鳴ります

▶ ヒーターの通電が止まります。

- 裏返しスタート キーが押されるまでは、30秒ごとにブザーで報知します。
- 約10分間放置しますと、自動調理が解除されます。この場合は、手動で追加調理してください。

6 調理が終わったら つまみを押す

電源スイッチを「切」にする

正しい使いかた（つづき）

手動ロースターの使いかた

⚠警告

使用中・使用後しばらくはロースター扉に触れない

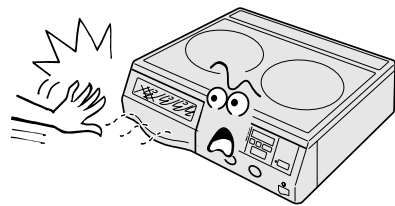
高温のためにやけどをします。なお、高温注意ランプはトッププレート用のため、ロースター扉が高温の場合でも点灯・点滅しませんので注意してください。

禁止

ロースターはロースター受け皿に水を入れて使用する
調理物が発火した場合は電源スイッチを「切」にする

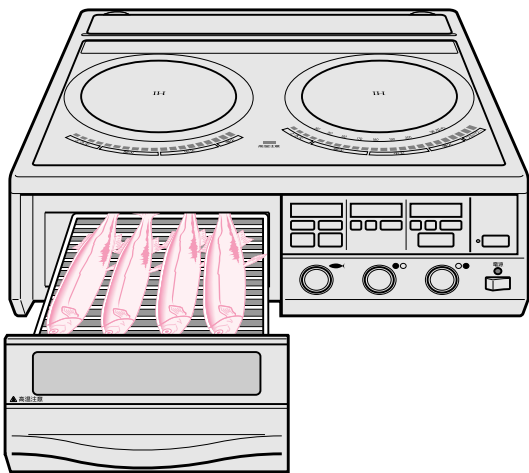
調理物が発火して火災の原因になります。調理物が発火した場合は、通電をやめて調理物の炎が消えるまでロースター扉を開けないでください。
空気が流れ込み、炎が大きくなります。
また、ロースター扉に水をかけないでください。ガラスが割れます。

水を入れる

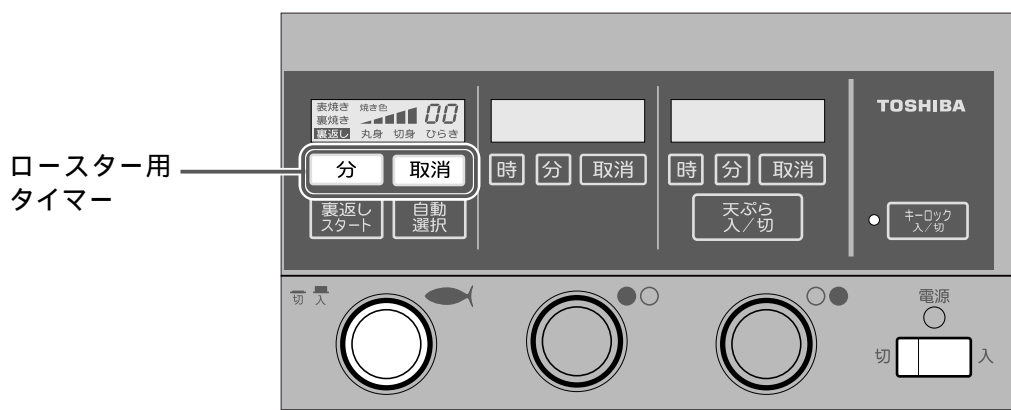
準備

1.ロースター受け皿に焼網を置き、コップ1杯の水（約200cc）を入れる

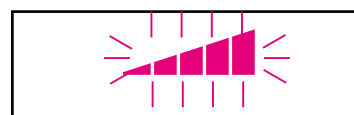
水を入れずに使うと
●調理物や落ちた油が燃える原因になります。続けて焼くときも油分のたまった水を捨て、新しい水を200cc入れてください。

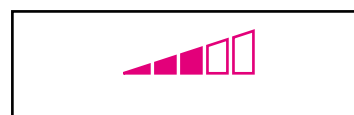
2.魚を焼網の中央にのせロースター扉を奥まで確実に閉める

3.電源スイッチを「入」にする

火力調節と火力表示について

ロースターの火力と火力表示は次のようになっています。
火力調節はヒーターの入・切によって行なっていますのでヒーターが赤くなったり、暗くなったりしますが異常ではありません。

ロースターー（1250W）	
火力（W）	火力表示
700	▮
900	▮▮
1000	▮▮▮
1100	▮▮▮▮
1250	▮▮▮▮▮

1 つまみを押す

▶ **調節つまみが出ます。**
▶ **ロースターの火力表示が点滅します。**
●調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。
●調節つまみを回して10秒以内でしたら自動メニューに切り換えることができます。

2 つまみを回し、火力を調節する

▶ **ロースターの火力表示が点灯します。**
●ヒーターに通電されます。
（使用中、火力調節などを行わなかった場合約30分で通電が切れます。）

タイマーを使う場合

分 キーで時間を設定する

↓

タイマーが終了するとブザーが鳴り、自動的に通電が止まる。

15

<15分に設定した例>
残り時間は1分刻みで減ります。

設定できる時間

●1分～30分

分 …30分まで1分間隔

取消 …タイマーを取り消すときに押す

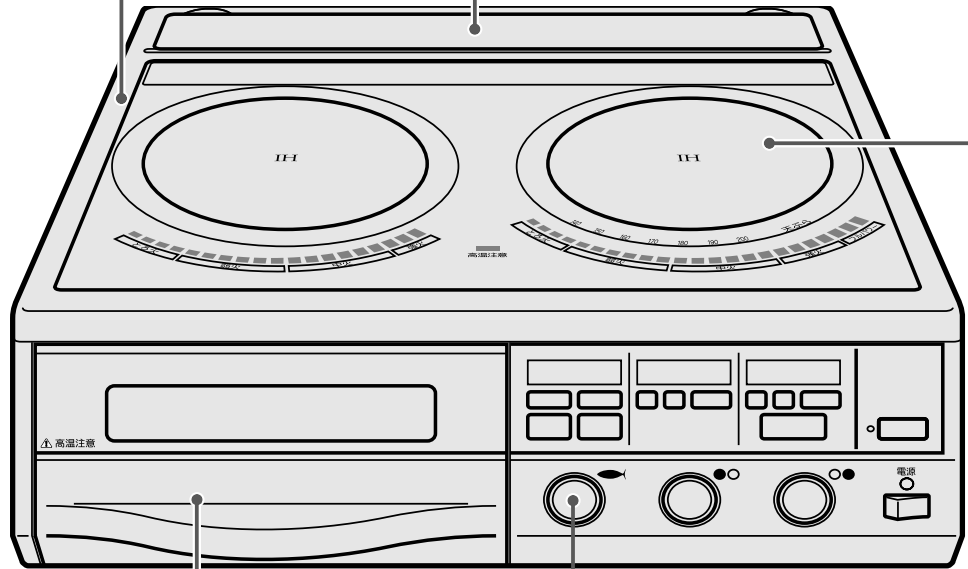
3 調理が終わったら つまみを押す

電源スイッチを「切」にする

お手入れのしかた

●電源スイッチを「切」にして、高温注意ランプが消えてから、おこなってください。
●お手入れはこまめにしてください。汚れがこびりつきますと、とれにくくなります。

外まわり

●使うたびに、固くしぼった濡れ布巾でふきます。

ロースター

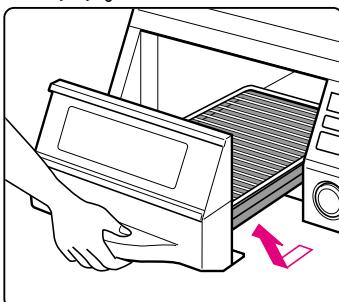
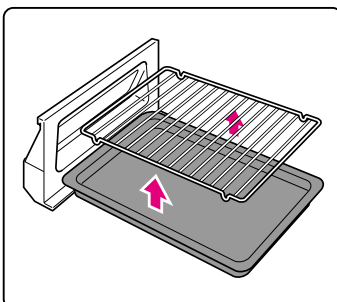
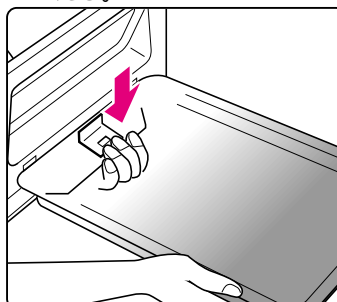
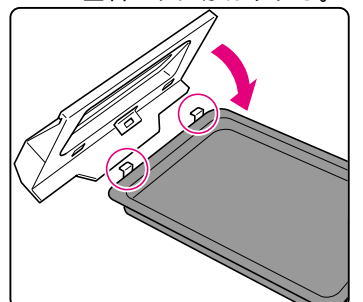
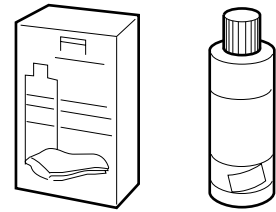
●付着した油類は弱アルカリ性の洗剤、またはトッププレート専用クリーナーセット（別売HCC-20、HCC-2）を乾いた布にしみ込ませ、こまめにお手入れしてください。

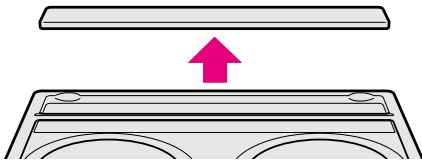
操作部

●やわらかい乾いた布でふきます。

ロースター部の取り付け

取りはずしかた

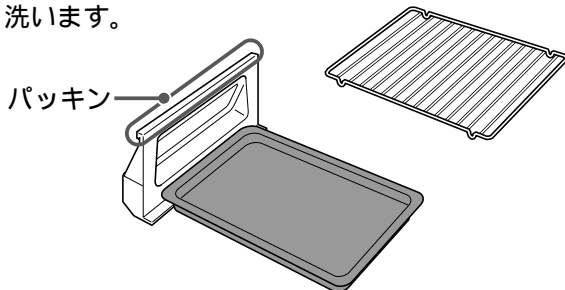
1 止まるまで引き出し、斜め上に引き上げてはずす。

2 焼網をはずす。

3 受け皿側の下側に手を回し、ロースター扉のバネを押さえる。

4 ロースター扉を受け皿側に倒すようにすると、受け皿の左右のツメがはずれる。

トッププレート専用クリーナーセット
（別売HCC-20（スクレイパー付き）、HCC-2）
東芝製品取扱店でお求めください。

吸排気カバー

●本体からはずし、やわらかい乾いた布でふきます。

トッププレート

●使うたびに、固くしぼった濡れ布巾でふきます。
●こびりついた汚れは、トッププレート専用クリーナーセット（別売HCC-20、HCC-2）を乾いた布にしみ込ませてお手入れしてください。

ラップをまるめてこすると、汚れが取れやすくなります。

受け皿・焼網

●薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジを使って洗います。

●パッキンを外して洗った後は、元通りに確実に取り付ける。

パッキンが外れたり、浮いているとロースター扉から煙がもれます

お願い

● **ナイロンたわしのハード面、みがき砂、ドライバーの先などでこすると傷がつくので使わないでください。**

● **ベンジン、シンナー、漂白剤、アルカリ洗剤を使用しないでください。**
塗装面などのいたみや傷の原因になります。

フッ素樹脂加工を痛めないために

（UHP-300J焼網）

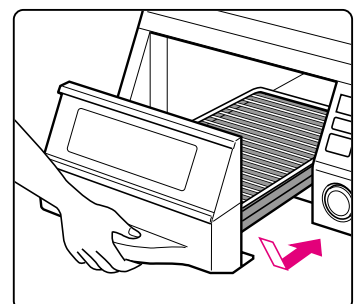
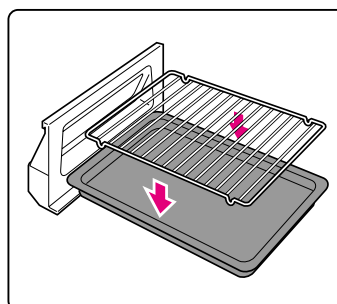
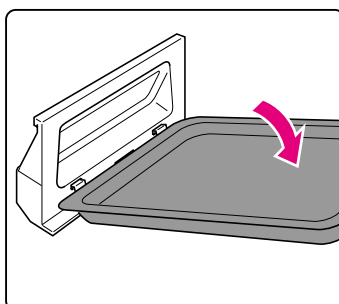
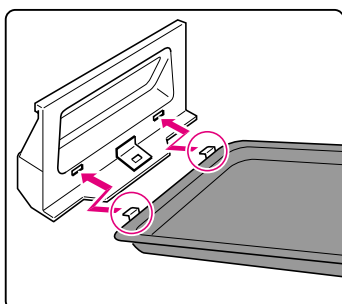
● **金属のたわし、スポンジのナイロン面でこすらない。**
フッ素樹脂加工がはがれる原因になります。
● **ご使用のたびにお手入れをする。**
汚れがこびり付くと、魚がとれにくくなります。

取り付けかた

1 受け皿の左右のツメをロースター扉に差し込む。

2 受け皿を矢印方向にカチッと音がするまで動かす。

3 焼網をのせる。

4 斜め上からはめ込み、奥まで押す。

料理のポイント

加熱調理の火力調節の目安

調理	とろ火 120W〜250W	弱火 300W〜550W	中火 600W〜1300W	※2強火 1600W〜2200W	※1フルパワー 2300W〜3000W	火力調節のポイント
炒める			↔ フライパンなどを熱する			「フルパワー」（UHP-200Jは「強火」）で炒めます。
キャベツと豚肉の						
味噌炒め				↔	↔	
夏野菜の炒め煮			↔	↔		
茹でる				↔ お湯を沸す	↔	「フルパワー」(UHP-200Jは「強火」)でお湯を沸かし、吹きこぼれる前に火力を落とすと上手に茹でられます。
スパゲッティー（麺類）			↔	↔		
野菜など				↔		
蒸す				↔ お湯を沸す	↔	「フルパワー」（UHP-200Jは「強火」）でお湯を沸かします。
茶碗蒸し		↔				
卵の蒸しケーキ			↔	↔		
焼く			↔ フライパンなどを熱する			最初に高火力で焼き色をつけ次に火力を落として中まで焼きます。
ビーフステーキ		↔ 中まで焼く		↔ 焼き色をつける	↔	
鉄板焼		↔				
煮る				↔ 材料を煮立たせる	↔	「フルパワー」（UHP-200Jは「強火」）でお湯を沸かします。
寄せなべ		↔				
ポークカレー	↔ 煮込む	↔ 煮込む	↔ 煮る			
五目煮豆	↔	↔				

●材料、量、なべの形状などにより加熱状態が異なります。ようすを見て、火力を調整してください。
●フライパンなどは、底の厚いものを使用した方が変形しにくく、温度むらが少ないので、焦げにくくなります。

※1: フルパワーはUHP-200Jにはついておりません。
UHP-300Jは3000Wです。
UHP-260Jは2600Wです。
※2: UHP-200Jのみ、強火は1600W〜2000Wとなります。

機　種　名	UHP-300J	UHP-260J	UHP-200J
フルパワー	3000W	2600W	—

揚げもの調理の温度調節の目安

※油800g(0.9L)を加熱した時の目安温度です。

	140	150	160	170	180	190	200	
	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	
揚げる 野菜		素揚げ ↔	↔ 天ぷら / 素揚げ	↔ 天ぷら / 素揚げ	↔ 天ぷら			●油の温度は温度表示より高めに設定しています。（材料を入れたとき温度がさがるため） また、材料、量により揚げ上がりが異なりますのでベタッとなったときは温度を高めに設定してください。
魚貝類				↔ 天ぷら	↔	↔		
フライ			↔	↔	↔	↔	↔	
冷凍食品					↔	↔	↔	●冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めに設定してください。
2度揚げ料理	↔ 1度目	↔ 1度目		↔ 2度目	↔ 2度目			●ポテトチップス、魚の丸揚げ、鶏のから揚げなど

ロースターの加熱時間の目安

調理例		数	目安時間		合計	1尾当たりの大きさ
			表	裏		
丸身	さんまの塩焼き	1〜4尾	10〜12分	4〜6分	14〜18分	約150g
	あじの塩焼き	1〜3尾	10〜13分	4〜6分	14〜19分	約130g
	鯛の塩焼き	1尾	11〜12分	4〜6分	15〜18分	約230g
切身	鮭の塩焼き	1〜4切れ	8〜10分	4〜6分	12〜16分	約100g
	ぶりのつけ焼き	1〜4切れ	8〜10分	4〜6分	12〜16分	約100g
	さわらのみそづけ	1〜4切れ	8〜10分	4〜6分	12〜16分	約100g
ひらき	あじのひらき	1〜2尾	10〜12分	3〜5分	13〜17分	約100g

Cooking

煮もののときは

IHヒーターのコツ

●味をふくませコトコト煮る場合は、タイマーを目安に使うと焦げつきや消し忘れなどがなく調理できます。

煮もの調理のコツ

●魚を煮る時は、汁を煮立たせてから煮ると表面が固まってうまみを逃がさず、生臭さも汁に出ません。

●肉の煮込み料理の場合弱火でじっくり煮ると固い肉が柔らかくなります。しかし、柔らかい肉はかえって固くなるので煮込みには向いていません。

料理のポイント

五目煮豆

■材料

A. 大豆 ……カップ2
　水 ……カップ8
ごぼう（小さな乱切り）……½本
れんこん（小さな乱切り）……1節
にんじん（小さな乱切り）……1本
昆布（1cm角）……20cm
こんにゃく（小さな乱切り）……½枚

B. しょうゆ ……大さじ6
　砂糖 ……カップ½
　塩 ……小さじ1
　日本酒 ……小さじ1

■つくり方

1 下準備をする。

1. Aを一晩つける。
2. ごぼう、れんこんはあく抜きをする。

2 豆を煮る。

1. なべにAを入れ、火力「フルパワー」(UHP-200Jは「強火」）で沸とうさせる。沸とうしたら火力を「中火」に弱めてあくを取る。豆が十分柔らかくなるまで差し水をしながら火力「弱火」でコトコト約60〜90分煮る。
2. 1にごぼうを加えそのままの火力で約20〜30分煮、れんこん、昆布、にんじん、こんにゃくを加え、さらに約20〜30分煮る。

3 味をつける。

1. Bを加え味がしみ込むまで火力「弱火」〜「中火」で、約20〜30分煮込む。

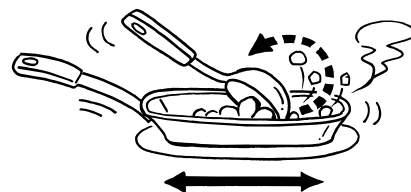
炒めもののときは

IHヒーターのコツ

●材料をかき混ぜる場合、ヒーターからフライパンやIH用中華なべを離さず調理します。右のようにフライパンを前後に動かしながら材料をかき混ぜると高火力でも焦げつかずに出来上がります。

●火力を「フルパワー」(UHP-200Jは「強火」)のままでフライパンをヒーターから離したりスライドさせたりして火力を調節すると、焦げつかずに炒められます。

お願い IHは火力が強いため、なべの空だきを行うと温度過昇防止機能が働き、なべが冷えるまで火力が入らない場合があります。予熱はおやめください。

フライパンを離さずに前後に動かしながらお玉などを使って、材料を混ぜる。

←→：なべとおたまの動き
←－－－－：材料の動き

炒めもの調理のコツ

●高火力で炒めるときは、予め材料を下準備してから調理を始めると手際良くでき、焦がしたり、炒めすぎたりせず調理できます。

●炒める時は、フライパンやIH用中華なべに余裕を持たせた量で調理すると材料が良く動き、焦げつかず、調味料もまんべんなくからみます。

キャベツと豚肉の味噌炒め

■材 料（2人分）

キャベツ（3cm角）…………180g
豚バラ肉（固まり）……………150g
にんにく（スライス）…………1/2片
豆板醤（トウバンジャン）………………………小さじ2
ごま油
サラダ油

A. 合せ調味料
- 甜麺醤（テンメンジャン）…………………大さじ2
- しょうゆ ………………小さじ2
- 砂糖 ……………………大さじ1
- 酒 ………………………大さじ1
- うまみ調味料

■つくり方

1 下準備をする。

1. 豚バラ肉を固まりのまま、約20分茹でてから冷やし、薄切りにする。
2. Aの合わせ調味料をつくる。

2 炒める。

1. フライパンに油をひいて火力「強火」でにんにくと豆板醤（トウバンジャン）を炒める。
2. 豚バラ肉・キャベツを加え、火力「フルパワー」（UHP-200Jは「強火」）で手早く炒める。
3. Aの合せ調味料を加えて味をからめる。
4. 火からおろしてごま油を落とす。

茹でもののときは

IHヒーターのコツ

●IHは沸き立ちが強いので沸き立っている湯に塩を入れるときは、火力を落とすとふきこぼれや湯の飛び散りがありません。

●茹でるときは、タイマーを使うとおいしく作る目安になり便利です。

茹でもの調理のコツ

●茹でるときは、沸き立っているたっぷりの湯の中に材料を入れると湯の温度が一定で青野菜は色・歯ざわりよく、麺も歯ざわりよく仕上がります。

※青菜は、少しでも短い時間で仕上げることで色や歯ざわり共に良く、また栄養も保てます。

●パスタの場合、沸とうの力が強いとパスタが良く踊り表面が傷つかずに仕上がります。

●うどん・そばの場合、沸とうの力が強い湯で茹でたあと、蒸らし茹でをすると表面がツルっとしておいしく仕上がります。（市販の麺では指定の茹で方で茹でると良く仕上がります。）

●卵を茹でる場合は、卵の温度を室温にしてから茹でるとからが割れません。

茹でるときの塩の量

- 青野菜 ……………湯の約1～2％
- 卵 ……………………湯の約1％
- パスタ ………………湯の約10％
- うどん・そうめんなど ……………無

スパゲティーミートソース

■材料（2人分）

スパゲティー ……………200g
塩 ……………20g
サラダ油

A.
- 玉葱（みじん切り） ……………½コ
- にんにく（みじん切り） ……………½かけ

B.
- 合挽肉 ……………100g
- 赤ワイン ……………カップ¼

C.
- トマトピューレ ……………カップ¼
- 小麦粉 ……………大さじ½
- 固形スープ（カップ1の湯で溶かす） ………1個
- デミグラソース ……………カップ¼
- 塩
- こしょう
- ナツメグ

油

■つくり方

1 ミートソースを作る。

1. なべを火力「**強火**」で熱して油を入れ、火力「**強火**」で少し火力を落として**A**を炒める。
2. フライパンを火力「**強火**」で熱して油を入れ、合挽肉を炒め赤ワインを加える。
3. **1**に**2**を入れ炒めながら固まらないように**C**を順番に加え、火力を「**弱火**」に落として約20分煮込む。
4. 塩・こしょう・ナツメグを加え味を整える。

2 スパゲティーを茹でる。

1. 火力「**フルパワー**」（UHP-200Jは「**強火**」）でたっぷりの湯を沸とうさせ塩を入れ、スパゲティーを茹でる。
2. 麺が踊るように火力を調節して茹で、針ぐらいの芯が残る程度に仕上げる。

蒸しもののときは

IHヒーターのコツ

●IHは沸き立ちが早いので待たずに調理できます。高火力で沸かすと蒸気が多量に出るため、中華セイロを3段重ねてもむらなく蒸気がゆき渡ります。そのため、1回に3種類の中華蒸しメニューが作れます。

●蒸し時間がわかっているときは、タイマーを使うと便利です。

蒸しもの調理のコツ

●蒸す時は、たっぷりの湯を沸かしますと、蒸し器の中も高温に保たれます。

●湯の量が減ってきたらお湯を足しますと、湯の温度が下がらず蒸気が途絶えません。

●茶碗蒸しなどの卵料理は、すが入らないよう一度お湯が沸いたら火力を落として蒸します。

卵の蒸しケーキ

■材料（流し缶1台分）

薄力粉……60g
ベーキングパウダー……小さじ1/3
卵……2個
砂糖……50g
エバミルク……大さじ1
レーズン・アンゼリカ・ドレッドチェリー……大さじ2

■つくり方

1 生地を作る。

1. 薄力粉とベーキングパウダーをあわせてふるいにかける。
2. 卵白を固く泡立て、砂糖の半量を入れさらに固く泡立る。
3. 卵黄に残りの砂糖を入れ泡立て、**2**に入れ混ぜる。
4. **3**に**1**を加え、さっくり混ぜ、エバミルクを加える。

2 生地を流し缶に入れて蒸す。

1. 流し缶に紙を敷き、生地を流し込み、レーズンとアンゼリカ・ドレッドチェリーを散らす。
2. 蒸し器に水を入れ、火力**「フルパワー」**（UHP-200Jは**「強火」**）で沸とうさせる。沸とうしたら蒸し器の中に布巾を敷き、その上に流し缶をのせる。
3. タイマーを約20分にセットし、火力**「強火」**で蒸す。

焼きもののときは

IHヒーターのコツ

●底が平らでトッププレートに密着し、熱の伝わりが良く均一に温まるフライパンや鉄板で焼く。

3mm以上離れると加熱できません。

焼きもの調理のコツ

●肉類の周りを強火で焼いてうまみが出ないようにします。

ビーフステーキ

■材料（2人分）

牛肉（1枚約150g）……2枚
塩
こしょう
バター
油

A. つけあわせ
豆とベーコンの煮込み・ベイクドポテト・クレソン

■つくり方

1 牛肉の下準備をする。

1. 牛肉は筋を切り、肉たたきなどで叩いて塩・こしょうをする。

2 牛肉を焼く。

1. フライパンを火力**「強火」**で熱し、バター・油をなじませ、1を入れ焦げすぎないように火力を調節しながら、お好みの焼き加減に仕上げる。

揚げもののときは

- ●右ヒーターで天ぷら調理キーを使ってください。
- ●付属の天ぷらなべに油を800g以上入れて調理してください。
- ●詳しくは16〜17ページをご覧ください。

揚げもの調理のコツ

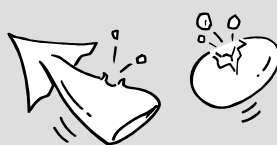
- ●油の温度は材料にあわせて決める。
- ●1回に揚げる量は、控えめにする。(油の表面積の1／2程度を目安)
- ●出来上がりの目安は、材料が浮き上がり衣のまわりの泡が小さくなったとき。

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取ってください。

- ●特にしいたけやピーマンなど！
  (水分が残っていると油がはねることがあります。)

いかやゆで卵などは揚げすぎないでください。

- ●長時間あげると破裂！
  (特にけんさきいかや、するめいかなどは注意)
- ●なべの中に揚げ忘れがないか、常に確認を！

衣や生地作りのご注意

- ●天ぷら衣は固すぎないように！
- ●水分の多い材料には、必ず薄力粉をうすくまぶしてから衣をつけて！
- ●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて！

特に下ごしらえの必要な材料

え　び

尾の先を切って水分を出す

ししとう

水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける

い　か

皮をむき水分をふき取り、切り目を入れる

天ぷら

■材 料（2人分）

えび ……………………………………………………4尾
ししとう ………………………………………………4本
その他にんじん、れんこんなどお好みの材料
油（付属の天ぷらなべ使用）………………………800g

A.
- 小麦粉（薄力粉）…………………………カップ1強
- 冷水 ……………………………………………カップ 3／4
- 卵 ………………………………………………1個

■つくり方

1 下準備をする。

1. えびはからと背わたをとり、腹側に切れ目を入れる。
2. ししとうは穴をあける。
3. Aをあわせて衣を作る。

2 揚げる。

1. 天ぷらなべに油を入れ、右ヒーターにのせ天ぷら調理キーを押し**「170」**度で加熱する。
   「ピー」と鳴ったら、Aの衣をつけ野菜を揚げる。
2. 次に**「180」**度に設定する。
   「ピー」と鳴ったら、Aの衣をつけえびを揚げる。

修理を依頼する前に

ご使用中に異常が生じたときは、次の点をお調べください。調べていただき、なお異常がある場合は、使用を中止し、必ず電源スイッチとブレーカーを「切」にして、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

症　　状	点検箇所	処　　置
ヒーターが入らない	電源スイッチ、またはブレーカーが「入」になっていますか。	電源スイッチ、またはブレーカーを「入」にしてください。
	ヒーター調節つまみが出たままの状態になっていませんか。	調節つまみを1度押し込んでから再度「入」にしてください。 詳しくは9ページをごらんください。
	電源ランプ点滅中に調節つまみを操作していませんか。	電源ランプ点灯後、調節つまみを一度押し込んでから再度操作してください。
左・右ヒーターになべをのせて調節つまみを押してから回しても火力表示ランプが点滅し、なべが熱くならない	使用できないなべを使っていませんか。	１２ページの「使えるなべについて」をごらんください。
	底が球状のなべや底に脚がついたなべではありませんか。	
	なべが加熱部の中央から､ずれていませんか。	
ブザーがピーと1回鳴り、タイマー時間表示部にC１５またはC２５と表示されている	内部の温度が異常に高くなっています。吸・排気口がタオルなどでふさがれていませんか。	ふさいでいるものを取り除き本体が冷えてからお使いください。
調理中、音がする	なべの種類や左右同時になべをおいた場合、音が発生することがあります。	異常ではありません。そのままお使いください。　詳しくは12ページをごらんください。
調理後、本体からファンの回る音がする	本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。	異常ではありません。 本体内部の温度が一定の温度まで下がると自動的に止まります。
左・右ヒーターを使用中、なべをトッププレートからはずしておいたらブザーが鳴り、通電が停止した。	なべをトッププレートからはずしますと、約１分後に自動的に通電が止まります。２ページの「なべ無し自動停止機能」をごらんください。	異常ではありません。 再度、通電してください。
使用中、ブザーが鳴り、通電が停止した。	約１時間以上連続で通電していませんか。（ロースターは約３０分） 詳しくは２ページの「切り忘れ防止自動停止機能」をごらんください。	異常ではありません。 再度、通電してください。
右ヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがある	フルパワーで10分間連続使用していませんか(UHP-300J/260Jのみ)。　詳しくは14ページの「お知らせ」をごらんください。	続けて高火力でお使いになる場合は、再度、火力を調節してください。
	複数のヒーターを同時に使用していませんか。複数のヒーターを同時に使用しますと消費電力が定格消費電力を越えないように、右ヒーターの火力を自動的に調整しているためです。	他のヒーターの火力を下げるか使わないでください。 詳しくは９ページの「お使いになる前に」をごらんください。
使用中火力を変えたりなべを動かしたとき、火力表示ランプが点滅する。	非磁性ステンレスなべや底の直径の小さいなべを使用中、火力を変えたりなべが動いたとき、なべ検知が働くためです。	異常ではありません。
ロースターが使えない	C２の表示が出る。 C２・・・ ロースター異常高温 [庫内発火] この表示が出ている時はロースターを使用することが出来ません。	C２・・・ 電源スイッチを「切」にしロースター庫内が冷めてから、再び「入」にしてC２が消えていることを確認しご使用ください。

症　　状	点検箇所	処　　置
キーを受けつけない（ヒーターが入らない）	チャイルドロックキーが押されていませんか。 チャイルドロック時は、キー横のランプが点灯しています。	チャイルドロックキーを3秒以上押してチャイルドロックを解除してください。 （ランプが消灯したことを確認してください。）

こんな場合は、修理が必要です。

症　　状	原　　因	処　　置
タイマー時間表示部にH○○と表示されている。例えばH11、H12など	本体に異常が発生したことをセンサーが検知したものです。	電源スイッチと（電源の）ブレーカーを一度「切」（OFF）にしてから、再度「入」（ON）にしてお使いになってみてください。再度発生するようでしたら電源スイッチと（電源の）ブレーカーを「切」（OFF）にして、お買い上げの販売店または据付施工店にご連絡ください。

ブザー音の消しかたと戻しかた

■ブザー音を消す

キー操作の音だけを消すとき

1 電源スイッチを「入」にしてパネル操作部
右ヒーターのタイマー取消キーを5回押す

2 続いてパネル操作部
ロースターのタイマー取消キーを2回押す

全てのブザー音を消すとき

1 電源スイッチを「入」にしてパネル操作部
右ヒーターのタイマー取消キーを3回押す

2 続いてパネル操作部
ロースターのタイマー取消キーを2回押す

■ブザー音をなるように元にもどす

1 電源スイッチを「入」にしてパネル操作部
右ヒーターのタイマー取消キーを2回押す

2 続いてパネル操作部
ロースターのタイマー取消キーを2回押す

仕 様

形名		UHP-300J	UHP-260J	UHP-200J
電源		単相200V（50-60Hz共用）		
定格消費電力		4800W	4000W	
大きさ		幅590mm×奥行き480mm×高さ180mm		
ロースター内寸		幅240mm×奥行き354mm×高さ90mm		
電源コード		3.5mm² 3芯キャブタイヤケーブル	2.0mm² 3芯キャブタイヤケーブル	
電源プラグ		2極・接地極付・250V・30A	2極・接地極付・250V・20A	
質量		約18kg		
各ヒーター定格	右ヒーター	IHヒーター 3000W	IHヒーター 2600W	IHヒーター 2000W
	左ヒーター	IHヒーター 2000W		
	ロースター	シーズヒーター 1250W		

※待機時電力0.05W以下（電源スイッチ「切」時）

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は お買い上げの販売店または工事店にご相談ください。

ご転居されたりご贈答品などで
販売店に修理のご相談ができない場合

東芝家電修理ご相談センター

フリーダイヤル 0120-1048-41

新製品などの商品選び、
お取り扱い・お手入れ方法などのご相談

東芝家電ご相談センター

フリーダイヤル 0120-1048-86

携帯電話・ＰＨＳからのご利用は 03-3426-1048
FAX 03-3425-2101（365日・8：00～20：00受付）

電話受付：365日・24時間受付　　※フリーダイヤルは、携帯電話・PHSなど一部の電話ではご利用になれません。

保証書（別添）

- この東芝IHクッキングヒーターには、保証書を別途添付しております。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日、販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店または工事店から受け取っていただき内容をよくお読みの後､大切に保管してください。
- この東芝IHクッキングヒーターの保証期間は、お買い上げいただいた日から1年です。その他、詳しくは保証書をご覧ください。

補修用性能部品の保有期間

- IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のため取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　出張修理

30～31ページの表に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、電源スイッチを「切」にし、必ず電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または工事店にご相談ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店または工事店が修理させていただきます。修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎている場合は

修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金は技術料・部品代・出張料などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する料金です。

■ご連絡いただきたい内容

品名	東芝IHクッキングヒーター
形名	UHP-300J/UHP-260J/UHP-200J
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も合わせてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問希望日	
便利メモ	お買い上げ販売店名を記入されておくと便利です。 TEL.

愛情点検

★ 長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

このような症状はありませんか？

- キーを押し、調理を開始しても調理器具が加熱されない。
- 調理中、ファンの回っている音がしない。
- 本体の一部が割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 使用中に異常な音や臭いが出ることがある。
- その他の異常や故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、電源スイッチを「切」にして、必ずお買い上げ販売店に点検・修理を依頼してください。（技術のあるサービスマン以外の人は絶対に本体を分解しないでください。）

株式会社 東芝 家電機器社

〒105-8001　東京都港区芝浦1-1-1（東芝ビルディング）

A1788-1